

MENUS

Du 27 juillet au 2 août
2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	ENTRÉE	Potagère de légumes	Potage mouliné aux légumes	Potage cultivateur	Bouillon de poule au vermicelle	Potage minestrone	Potage crécy	Céleri rémoulade
	PLAT	Blanquette de veau à l'ancienne Pommes de terre forestière	Lasagne à la bolognaise	Salade verte Escalope de porc au jus Frites	Poulet rôti Flageolets au jus	Filet de dorade américaine Riz créole	Saucisse de Toulouse grillée Haricots blancs	Rôti de veau Pommes noisette Haricots verts en persillade
	DESSERT	Yaourt aromatisé	Fromage Fruits	Fromage Pot de glace vanille / chocolat	Flanby Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Tarte aux abricots
<u>DINER</u>	ENTRÉE	Potage crécy	Crème de champignons	Potage	Potage mouliné aux poireaux	Soupe à l'oignon	Potage au potiron	Potage
	PLAT	Tarte à la reine Blancs de poireaux en gratin	Cake au jambon et aux olives Jeunes carottes ail et persil	Jambon sauce charcutière Fonds d'artichauts à la crème	Tortellini	Poulet à l'oignon Haricots plats fermière	Tarte aux fruits de mer Carottes vichy	Tarte salée et ses légumes
	DESSERT	Fromage Compote	Crème dessert cappuccino	Riz au lait Fruits	Fromage Compote	Entremets au chocolat	Petit-suisse au sucre Fruits	Fruits Desserts variés

Les Pêches, prunes, nectarines, fraises, tomates, courgettes, aubergines, melons, concombre, pomme-de-terre et salades, sont issus de la production locale. **Viande issue de la production française**